

Euroopan unionin virallinen lehti

C 125



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

55. vuosikerta

28. huhtikuuta 2012

Ilmoitusnumero

Sisältö

Sivu

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2012/C 125/01	Euron kurssi	1
2012/C 125/02	Komission tiedotus tämänhetkisistä valtionavun takaisinperintäkoroista sekä viite- ja diskonttokoroista jokaiselle 27 jäsenvaltiolle 1 päivästä toukokuuta 2012 lähtien (<i>Julkaistu 21. huhtikuuta 2004 annetun komission asetuksen (EY) N:o 794/2004 (EUVL L 140, 30.4.2004, s.1) 10 artiklan mukaisesti</i>)	2
2012/C 125/03	Komission tiedonanto unionin avaamien tiettyjen kiintiöiden mukaisesti maito- ja maitotuotealan tiettyjen tuotteiden vuoden 2012 toisen vuosipuoliskon aikana käytettävissä olevasta määrästä	3

Tilintarkastustuomioistuin

2012/C 125/04	Erityiskertomus nro 3/2012 "Onko komissio kohdistanut tarkoituksenmukaisia toimia jäsenvaltioiden hallinto- ja valvontajärjestelmissä havaittuihin puutteisiin?"	4
---------------	--	---

FI

Hinta:
3 EUR

(jatkuu kääntöpuolella)

V Ilmoitukset

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2012/C 125/05	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen	5
2012/C 125/06	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen	13

Oikaisuja

2012/C 125/07	Oikaistaan Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2006/42/EY, annettu 17 päivänä toukokuuta 2006, koneista ja direktiivin 95/16/EY muuttamisesta (EUVL C 87, 23.3.2012)	16
---------------	---	----

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

27. huhtikuuta 2012

(2012/C 125/01)

1 euro =

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi
USD Yhdysvaltain dollaria	1,3229	AUD Australian dollaria	1,2679
JPY Japanin jeniä	106,75	CAD Kanadan dollaria	1,2996
DKK Tanskan kruunua	7,4385	HKD Hongkongin dollaria	10,2652
GBP Englannin punttaa	0,81530	NZD Uuden-Seelannin dollaria	1,6168
SEK Ruotsin kruunua	8,9024	SGD Singaporin dollaria	1,6396
CHF Sveitsin frangia	1,2014	KRW Etelä-Korean wonia	1 499,22
ISK Islannin kruunua		ZAR Etelä-Afrikan randia	10,2584
NOK Norjan kruunua	7,5880	CNY Kiinan juan renminbiä	8,3200
BGN Bulgarian leviä	1,9558	HRK Kroatian kunaa	7,5155
CZK Tšekin korunaa	24,870	IDR Indonesian rupiaa	12 151,76
HUF Unkarin forinttia	287,25	MYR Malesian ringgitiä	4,0220
LTL Liettuan litiä	3,4528	PHP Filippiinien pesoa	55,923
LVL Latvian latia	0,6995	RUB Venäjän ruplaa	38,8750
PLN Puolan zlotya	4,1788	THB Thaimaan bahtia	40,719
RON Romanian leuta	4,3878	BRL Brasilian realia	2,4916
TRY Turkin liiraa	2,3280	MXN Meksikon pesoa	17,3961
		INR Intian rupiaa	69,4650

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

Komission tiedotus tämänhetkisistä valtionavun takaisinperintäkoroista sekä viite- ja diskonttokoroista jokaiselle 27 jäsenvaltiolle 1 päivästä toukokuuta 2012 lähtien

(Julkaistu 21. huhtikuuta 2004 annetun komission asetuksen (EY) N:o 794/2004 (EUVL L 140, 30.4.2004, s.1) 10 artiklan mukaisesti)

(2012/C 125/02)

Peruskorot on laskettu viite- ja diskonttokorkojen määrittämisessä sovellettavan menetelmän tarkistamista koskevan komission tiedonannon (EUVL C 14, 19.1.2008, s.6) mukaisesti. Viitekoron käytöstä riippuen tämän tiedonannon mukaisesti määritellyt marginaalit on vielä lisättävä peruskorkoon. Diskonttokoron osalta tämä tarkoittaa sitä, että peruskorkoon on lisättävä 100 peruspisteen marginaali. Täytäntöönpanoasetuksen (EY) N:o 794/2004 muuttamisesta 30. tammikuuta 2008 annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 271/2008 säädetään, että erillisiä päätöksiä lukuun ottamatta myös takaisinperintäkorko lasketaan lisäämällä 100 peruspistettä peruskorkoon.

Muutetut korot on lihavoitu.

Edellinen taulukko on julkaistu EUVL:ssa C 53, 23.2.2012, s. 11.

Alkamispäivä	Päätymispäivä	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.5.2012	...	1,67	1,67	3,66	1,67	1,72	1,67	1,85	1,67	1,67	1,67	1,67	1,67	7,48	1,67	1,67	2,57	1,67	2,78	1,67	1,67	4,91	1,67	6,85	2,76	1,67	1,67	1,74
1.3.2012	30.4.2012	2,07	2,07	3,66	2,07	1,72	2,07	1,85	2,07	2,07	2,07	2,07	2,07	7,48	2,07	2,07	2,57	2,07	2,78	2,07	2,07	4,91	2,07	6,85	2,76	2,07	2,07	1,74
1.1.2012	29.2.2012	2,07	2,07	3,66	2,07	1,72	2,07	1,85	2,07	2,07	2,07	2,07	2,07	6,39	2,07	2,07	2,57	2,07	2,38	2,07	2,07	4,91	2,07	6,85	2,76	2,07	2,07	1,74
1.8.2011	31.12.2011	2,05	2,05	3,97	2,05	1,79	2,05	2,07	2,05	2,05	2,05	2,05	2,05	5,61	2,05	2,05	2,56	2,05	2,20	2,05	2,05	4,26	2,05	7,18	2,65	2,05	2,05	1,48
1.7.2011	31.7.2011	2,05	2,05	3,97	2,05	1,79	2,05	1,76	2,05	2,05	2,05	2,05	2,05	5,61	2,05	2,05	2,56	2,05	2,20	2,05	2,05	4,26	2,05	7,18	2,65	2,05	2,05	1,48
1.5.2011	30.6.2011	1,73	1,73	3,97	1,73	1,79	1,73	1,76	1,73	1,73	1,73	1,73	1,73	5,61	1,73	1,73	2,56	1,73	2,20	1,73	1,73	4,26	1,73	7,18	2,65	1,73	1,73	1,48
1.3.2011	30.4.2011	1,49	1,49	3,97	1,49	1,79	1,49	1,76	1,49	1,49	1,49	1,49	1,49	5,61	1,49	1,49	2,56	1,49	2,20	1,49	1,49	4,26	1,49	7,18	2,23	1,49	1,49	1,48
1.1.2011	28.2.2011	1,49	1,49	3,97	1,49	1,79	1,49	1,76	1,49	1,49	1,49	1,49	1,49	5,61	1,49	1,49	2,56	1,49	2,64	1,49	1,49	4,26	1,49	7,18	1,76	1,49	1,49	1,48

Komission tiedonanto unionin avaamien tiettyjen kiintiöiden mukaisesti maito- ja maitotuotealan tiettyjen tuotteiden vuoden 2012 toisen vuosipuoliskon aikana käytettävissä olevasta määrästä

(2012/C 125/03)

Vuoden 2012 ensimmäisellä vuosipuoliskolla komission asetuksessa (EY) N:o 2535/2001 ⁽¹⁾ tarkoitettujen tiettyjen kiintiöiden osalta myönnetty tuontitodistukset eivät kattaneet kyseisissä kiintiöissä käytettävissä olevaa koko määrää. Jäljellä olevat määrät vahvistetaan liitteessä. Ne ovat käytettävissä 1 päivästä heinäkuuta 31 päivään joulukuuta 2012.

⁽¹⁾ EYVL L 341, 22.12.2001, s. 29.

LIITE

Moldovan tasavallasta peräisin olevat tuotteet

Kiintiön järjestysnumero	Määrä (kilogrammaa)
09.4210	1 500 000

Uudesta-Seelannista peräisin oleva voi

Kiintiön järjestysnumero	Määrä (kilogrammaa)
09.4195	27 608 000
09.4182	22 581 800

Norjasta peräisin olevat tuotteet

Kiintiön järjestysnumero	Määrä (kilogrammaa)
09.4179	5 180 000

TILINTARKASTUSTUOMIOISTUIN

Erityiskertomus nro 3/2012 ”Onko komissio kohdistanut tarkoituksenmukaisia toimia jäsenvaltioiden hallinto- ja valvontajärjestelmissä havaittuihin puutteisiin?”

(2012/C 125/04)

Euroopan tilintarkastustuomioistuin tiedottaa, että sen laatima erityiskertomus nro 3/2012 ”Onko komissio kohdistanut tarkoituksenmukaisia toimia jäsenvaltioiden hallinto- ja valvontajärjestelmissä havaittuihin puutteisiin?” on juuri julkaistu.

Kertomus on luettavissa ja ladattavissa Euroopan tilintarkastustuomioistuimen internet-sivustolla (<http://eca.europa.eu>).

Kertomus on saatavilla maksutta paperiversiona. Sen voi pyytää tilintarkastustuomioistuimelta seuraavasta osoitteesta:

European Court of Auditors
Unit ‘Audit: Production of Reports’
12, rue Alcide de Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBOURG

P. +352 4398-1
Sähköposti: eca-info@eca.europa.eu

Kertomuksen saa myös täyttämällä sähköisen tilauslomakkeen EU-Bookshop-sivustolla.

V

(Ilmoitukset)

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen

(2012/C 125/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava Euroopan komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

MUUTOSHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

9 ARTIKLASSA TARKOITETTU MUUTOSHAKEMUS

”MELA ALTO ADIGE”/”SÜDTIROLER APFEL”

EY-N:o: IT-PGI-0105-0207-09.09.2011

SAN () SMM (X)

1. Eritelmän kohta, jota/kohdat, joita muutos koskee:

- ☐ Tuotteen nimi
- ☒ Tuotteen kuvaus
- ☐ Maantieteellinen alue
- ☐ Alkuperätodisteet
- ☒ Tuotantomenetelmä
- ☐ Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- ☒ Merkinnät
- ☐ Kansalliset vaatimukset
- ☐ Muu (täsmennettävä)

2. Muutoksen/muutosten tyyppi:

- ☒ Yhtenäisen asiakirjan tai yhteenvedon muutos
- ☐ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n eritelmän muutos, kun yhtenäistä asiakirjaa tai yhteenvedoa ei ole julkaistu

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

- ☐ Eritelmän muutos, joka ei edellytä julkaistun yhtenäisen asiakirjan muutosta (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 3 kohta)
- ☐ Eritelmän väliaikainen muutos, joka johtuu viranomaisten asettamista pakollisista terveys- tai kasvinsuojelutoimista (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta)

3. Muutos/muutokset:

3.1 Tuotteen kuvaus:

Tuotantoeritelmän 2 artiklan 2.1 kohdassa täsmennetään, että Mela Alto Adige/Südtiroler Apfel -omenan tuotantoon hyväksytään siinä mainittujen lajikkeiden muunnokset ja kloonit.

Voimassa olevaan tuotantoeritelmään jo sisältyviin lajikkeisiin lisätään lajikkeet Pinova ja Topaz, joiden viljely Alto Adigessa alkoi vuosina 1985 ja 1992. Nykyisin nämä kaksi lajiketta kuuluvat tärkeänä osana alueen omenavalikoimaan.

On katsottu aiheelliseksi täsmentää tuotantoeritelmän 2 artiklan 2.2 kohdassa ajanjakso, jonka kuluessa hedelmien sokeripitoisuuden ja kovuuden mittaamiseen liittyvät arvioinnit on tehtävä. Kyseisellä ajajänteellä määritettävien laadullisten ominaisuuksien katsotaan säilyvän tuotteen koko markkinointikauden, koska uudenaikaisten säilytysmenetelmien ansiosta hedelmän kovuudessa ja sokeripitoisuudessa ei tapahdu merkittävää laadun huononemista.

Eritelmään sisällytetään myös kaupalliseen laatuluokkaan II kuuluvat hedelmät edellyttäen, että ne on tuotettu luonnonmukaisesti.

Eritelmän 2 artiklan 2.2 kohdassa olevasta GALA-lajiketta koskevasta kohdasta on katsottu aiheelliseksi poistaa maininta "Royal Gala ja vastaavat", koska Royal Gala ilmaisee rekisteröityä tavaramerkkiä eikä lajiketta.

Eritelmän 2 artiklan 2.2 kohdassa olevasta RED DELICIOUS -lajiketta koskevasta kohdasta on katsottu aiheelliseksi poistaa maininta "Red Chief", koska Red Chief ilmaisee rekisteröityä tavaramerkkiä eikä lajiketta.

Eritelmän 2 artiklan 2.2 kohdassa olevassa STAYMAN WINESAP -lajiketta koskevassa kohdassa on mainittu virheellisesti ilmaisu "Stayman" ilmaisun "Staymanred" asemesta.

3.2 Tuotantomenetelmä:

Poistetaan 5 artiklan 5.1 kohdasta nimenomainen viittaus integroituun tuotantoon ja/tai luonnonmukaiseen viljelyyn. Näin muutetussa kohdassa annetaan mahdollisuus käyttää myös muita sellaisia viimeaikaisempia teknisiä viljelystandardeja, joiden ympäristövaikutus on vähäinen.

Poistetaan 5 artiklan 5.3 kohdan toisesta kappaleesta viittaus keskimääräiseen pH-arvoon, koska tuotantoeritelmässä tällaisena ilmaistun viittauksen ei katsota antavan mitään erityistä tietoa. Nykyisin pH-arvon määrittäminen sisältyy maaperäanalyysiin, jonka perusteella tuotantoeritelmässä määrätty lannoitussuunnitelmat vahvistetaan.

Poistetaan 5 artiklan 5.3 kohdan kolmannesta kappaleesta viittaus lehtinäytteiden määritykseen. Maaperäanalyysistä saatavat tiedot riittävät lannoitustoimenpiteiden suunnitteluun siten, että voidaan varmistaa asianmukainen ravinteiden saanti. Lehtinäytteiden määritystä käytetään yleensä ainoastaan silloin, kun todetaan esimerkiksi typen, sinkin tai raudan kaltaisten ravinteiden ilmeinen puute, mutta se ei ole tarpeellinen peruslannoituksen suunnittelemiseksi.

Lisätään 5 artiklan 5.3 kohdan neljänteen kappaleeseen mahdollisuus poistaa rikkakasvit täydellisesti alueilla, joilla puut peitetään verkoilla, saksanturilaan (*Melolontha melolontha*) torjumiseksi. Tämä käytäntö estää toukkien kehittymisen ja rajoittaa viljelmille aiheutuvia vahinkoja.

Poistetaan 5 artiklan 5.5 kohdasta viittaus määrättyyn kasteluajankohtaan. Näin kastelu voidaan järjestää tosiasiallisten sääolojen mukaan. Esimerkiksi syyskuun jälkeen kastelu on usein tarpeen, jotta voidaan estää liiallisesta kuivuudesta mahdollisesti aiheutuvat pakkasvauriot.

Muotoillaan uudelleen 5 artiklan 5.7 kohta siten, että enimmäistuotos 68 t/ha viittaa tuotetavaramarkkinoille tarkoitettuihin hedelmiin ja se lasketaan Alto Adigen kaikkien lajikkeiden keskimääräisen kokonaistuotannon perusteella.

Poistetaan 5 artiklan 5.8 kohdan toisesta kappaleesta säilytykseen liittyvät arvot säilytystekniikan jatkuvan kehittymisen vuoksi, joka aiheuttaa jatkuvasti uusia muutoksia myös säilytyksen kannalta ratkaiseviin tekijöihin, kuten lämpötilaan ja kosteuteen.

Selkeytetään 5.9 kohdassa Mela Alto Adige/Südtiroler Apfel -omenien kaupan pitämisaikaa tuotantoeritelmässä mainittujen eri lajikkeiden sadonkorjuuajankohdan perusteella. Kaupan pitämisaajan piteneminen koskee syyslajikkeita, jotka korjataan syyskuun toiselta puoliskolta alkaen. Lisäksi korostetaan, että säilytystekniikka on kehittynyt huomattavasti viime vuosina Alto Adigessa (AC-ULO, DCA), ja kun otetaan huomioon myös hyvien viljelykäytäntöjen noudattaminen ja toimijoiden huolellisuus oikeassa kypsyyssasteessa tapahtuvan sadonkorjuun yhteydessä, voidaan varmistaa hedelmien korkean laadun säilyminen pitkälläkin aikavälillä.

Pakkaamisen osalta tuotantoeritelmää on ajantasaistettu asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan mukaisesti.

Eritelmän 5 artiklan 5.10 kohta on muotoiltu uudelleen. Erityisesti on poistettu luettelo sallituista pakkaustyypeistä, koska ne sisältyvät jo voimassa olevaan lainsäädäntöön.

3.3 Merkinnät:

Eritelmän 8 artikla on muotoiltu uudelleen lyhyemmin ja selkeämmin. Erityisesti määrätään mahdollisuudesta valita sekä myyntipakkauksiin ja niihin kiinnitettäviin etiketteihin että yksittäisiin hedelmiin kiinnitettäviin tarraetiketteihin joko (italiankielinen) ilmaisu "Mela Alto Adige — Indicazione geografica protetta" tai (saksankielinen) ilmaisu "Südtiroler Apfel — geschützte geografische Angabe". Myyntipakkauksissa, niiden etiketeissä ja hedelmiin kiinnitetyissä tarraetiketeissä olevan ilmaisun "Mela Alto Adige" tai "Südtiroler Apfel" vähimmäistekstikoko määritellään.

Lisäksi sallitaan nimen käyttö myös yhteismerkeissä, elleivät ne ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan.

Poistetaan viittaus tunnuksella varustettujen hedelmien prosentuaaliseen osuuteen, jotta tuottajat voivat vastata joustavammin hedelmä- ja vihannesalan markkinakysynnän jatkuviin muutoksiin.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"MELA ALTO ADIGE"/"SÜDTIROLER APFEL"

EY-N:o: IT-PGI-0105-0207-09.09.2011

SAN () SMM (X)

1. Nimi:

"Mela Alto Adige"/"Südtiroler Apfel"

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotelaji:

Luokka 1.6 – Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimitystä tuotteesta:

Suojattu maantieteellinen merkintä "Mela Alto Adige" tai "Südtiroler Apfel" on varattu 4 kohdassa yksilöidyllä alueella viljeltyjen omenapuiden hedelmille. Viljelyssä käytetään nykyisin seuraavia lajikkeita, muunnoksia ja niiden klooneja: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap, Pinova ja Topaz.

Suojattua maantieteellistä merkintää "Mela Alto Adige" tai "Südtiroler Apfel" saa käyttää ainoastaan omenista, joilla on kullekin lajikkeelle ominaiset seuraavin parametrein ilmaistut sisäiset ja ulkoiset laatuominaisuudet: ulkonäkö, kaupallinen laatuluokka ja koko, kemialliset ja fyysiset ominaisuudet. Muut lajike- ja luokkakohtaiset vähimmäislaatuvaatimukset ovat sovellettavan yhteisön sääntelyn mukaisia.

Hedelmien sokeripitoisuus ja kovuus (kg/cm^2) arvioidaan kahden kuukauden kuluessa sadonkorjuusta; kyseisten ominaisuuksien on noudatettava seuraavassa lueteltuja lajikekohtaisia vähimmäisarvoja.

Braeburn:

- Kuoren pohjaväri: vaaleanvihreästä vihreään;
- Kuoren peiteväri: punaviiruinen, väri vaihtelee oranssinpunaisesta voimakkaan punaiseen > 33 % pinnasta;
- Kaupallinen laatuluokka: ekstra tai I, luonnonmukaisessa tuotannossa myös II;
- Koko: halkaisija vähintään 65 mm;
- Sokeripitoisuus: Brix-arvo vähintään 11°;
- Kovuus: vähintään 5,5 kg/cm^2 .

Elstar:

- Kuoren pohjaväri: keltainen;
- Kuoren peiteväri: syvänpunainen > 20 % pinnasta;
- Kaupallinen laatuluokka: ekstra tai I, luonnonmukaisessa tuotannossa myös II;
- Koko: halkaisija vähintään 65 mm;
- Sokeripitoisuus: Brix-arvo vähintään 10,5°;
- Kovuus: vähintään 5 kg/cm^2 .

Fuji:

- Kuoren pohjaväri: vaaleanvihreästä keltaiseen;
- Kuoren peiteväri: heleänpunaisesta voimakkaan punaiseen > 50 % pinnasta heleänpunaista, josta 30 % voimakkaan punaista;
- Kaupallinen laatuluokka: ekstra tai I, luonnonmukaisessa tuotannossa myös II;
- Koko: halkaisija vähintään 65 mm;
- Sokeripitoisuus: Brix-arvo vähintään 12,5°;
- Kovuus: vähintään 5 kg/cm^2 .

Gala:

- Kuoren pohjaväri: kellanvihreästä kullankeltaiseen;
- Kuoren peiteväri: punainen, vähintään 20 % pinnasta (Gala standard); > 50 % punaisten kloonien osalta;
- Kaupallinen laatuluokka: ekstra tai I, luonnonmukaisessa tuotannossa myös II;
- Koko: halkaisija vähintään 60 mm;
- Sokeripitoisuus: Brix-arvo vähintään 10,5°;
- Kovuus: vähintään 5 kg/cm^2 .

Golden Delicious:

- Kuoren pohjaväri: vaaleanvihreästä keltaiseen;

- Kuoren peiteväri: paikoitellen punertava;
- Ruosteenväri: verkkomainen ruosteenpunainen peiteväri, enintään 20 % pinnasta (enintään 20 %:ssa hedelmistä); luonnonmukaisessa tuotannossa ruosteenväri sallitaan II-laatuluokalle määriteltyjen vaatimusten mukaisesti;
- Kaupallinen laatuluokka: ekstra tai I, luonnonmukaisessa tuotannossa myös II;
- Koko: halkaisija vähintään 65 mm;
- Sokeripitoisuus: Brix-arvo vähintään 11°;
- Kovuus: vähintään 5 kg/cm².

Granny Smith:

- Kuoren pohjaväri: voimakkaan vihreä;
- Kuoren peiteväri: joskus paikoitellen hennon punertava;
- Kaupallinen laatuluokka: ekstra tai I, luonnonmukaisessa tuotannossa myös II;
- Koko: halkaisija vähintään 65 mm;
- Sokeripitoisuus: Brix-arvo vähintään 10°;
- Kovuus: vähintään 5,5 kg/cm².

Idared:

- Kuoren pohjaväri: keltaisesta vihreään;
- Kuoren peiteväri: kauttaaltaan voimakkaan punainen > 33 % pinnasta;
- Kaupallinen laatuluokka: ekstra tai I, luonnonmukaisessa tuotannossa myös II;
- Koko: halkaisija vähintään 65 mm;
- Sokeripitoisuus: Brix-arvo vähintään 10°;
- Kovuus: vähintään 5 kg/cm².

Jonagold:

- Kuoren pohjaväri: kellanvihreä;
- Kuoren peiteväri: syvänpunainen – Jonagold punaviiruinen > 20 % pinnasta; Jonagored punainen > 50 % pinnasta;
- Kaupallinen laatuluokka: ekstra tai I, luonnonmukaisessa tuotannossa myös II;
- Koko: halkaisija vähintään 65 mm;
- Sokeripitoisuus: Brix-arvo vähintään 11°;
- Kovuus: vähintään 5 kg/cm².

Morgenduft:

- Kuoren pohjaväri: vaaleanvihreästä keltaiseen;
- Kuoren peiteväri: kauttaaltaan voimakkaan punainen, vähintään 33 % pinnasta; Dallago: voimakkaan kiiltävänpunainen, vähintään 50 % pinnasta;
- Kaupallinen laatuluokka: ekstra tai I, luonnonmukaisessa tuotannossa myös II;
- Koko: halkaisija vähintään 65 mm;
- Sokeripitoisuus: Brix-arvo vähintään 10°;
- Kovuus: vähintään 5 kg/cm².

Red Delicious:

- Kuoren pohjaväri: kellanvihreä;
- Kuoren peiteväri: voimakas kiiltävänpunainen, punajuovikas > 75 % pinnasta; punaiset kloonit > 90 % pinnasta;
- Kaupallinen laatuluokka: ekstra tai I, luonnonmukaisessa tuotannossa myös II;
- Koko: halkaisija vähintään 65 mm;
- Sokeripitoisuus: Brix-arvo vähintään 10°;
- Kovuus: vähintään 5 kg/cm².

Stayman Winesap:

- Kuoren pohjaväri: kellanvihreä;
- Kuoren peiteväri: tasaisen punainen, jossa hentoja juovia > 33 %; Red Stayman (Staymanred): > 50 % pinnasta;
- Kaupallinen laatuluokka: ekstra tai I, luonnonmukaisessa tuotannossa myös II;
- Koko: halkaisija vähintään 65 mm;
- Sokeripitoisuus: Brix-arvo vähintään 10°;
- Kovuus: vähintään 5 kg/cm².

Pinova:

- Kuoren pohjaväri: vaaleanvihreästä keltaiseen;
- Kuoren peiteväri: punajuovikas > 10 % pinnasta;
- Kaupallinen laatuluokka: ekstra tai I, luonnonmukaisessa tuotannossa myös II;
- Koko: halkaisija vähintään 65 mm;
- Sokeripitoisuus: Brix-arvo vähintään 11°;
- Kovuus: vähintään 5 kg/cm².

Topaz:

- Kuoren pohjaväri: vaaleanvihreästä keltaiseen;
- Kuoren peiteväri: punajuovikas > 33 % pinnasta;
- Kaupallinen laatuluokka: ekstra tai I, luonnonmukaisessa tuotannossa myös II;
- Koko: halkaisija vähintään 60 mm;
- Sokeripitoisuus: Brix-arvo vähintään 10,5°;
- Kovuus: vähintään 5 kg/cm².

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

—

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Mela Alto Adige/Südtiroler Apfel -omenan viljelyn ja sadonkorjuun on tapahduttava 4 kohdassa yksilöidyllä maantieteellisellä tuotantoalueella.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

Jotta voidaan välttää tuotteen vahingoittuminen, kuten kuoren vioittuminen tai mallon ruskistumista ja muuta laadun heikkenemistä aiheuttavat pintaviat, kaupakunnostuksen ja pakkaamisen on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella. Tämä on perusteltua, koska Alto Adigen perinteisillä toimitoilla on yli 40 vuoden aikana kertynyt vankka kokemus sadonkorjuun jälkeisistä käsittelytoimista.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Pakkauksiin, myyntipakkauksiin tai yksittäisiin hedelmiin kiinnitettäviin etiketteihin on merkittävä joko (italiankielinen) ilmaisu "Mela Alto Adige — Indicazione geografica protetta" tai (saksankielinen) ilmaisu "Südtiroler Apfel — geschützte geografische Angabe". Myyntipakkauksissa tai niihin kiinnitetyissä etiketeissä olevan ilmaisun "Mela Alto Adige" tai "Südtiroler Apfel" kirjasinkorkeus on vähintään 2 mm ja hedelmiin kiinnitetyissä tarraetikeissä olevan vastaavan ilmaisun kirjasinkorkeus vähintään 0,8 mm.

Suojatun maantieteellisen merkinnän yhteydessä sallitaan yksittäisten yritysten tai ryhmittymien nimiin, toiminimiin tai tuotemerkkeihin viittaavien mainintojen ja/tai tunnusten käyttö, edellyttäen että ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja:

"Mela Alto Adige"/"Südtiroler Apfel" -omenan tuotantoalueeseen kuuluu osa Bolzanon autonomisen maakunnan ja Alto Adigen (Südtirolin eli Etelä-Tirolin) alueesta ja se käsittää kaiken kaikkiaan 72 kuntaa.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Alto Adigen ilmasto-olot ovat suotuisat omenanviljelylle. Alueella on vuodessa yli 300 aurinkoista päivää. Myöhäiskesällä ja syksyllä suuret lämpötilanvaihtelut päivällä ja yöllä ovat tavallisia; päiväs-aikaan lämpötila voi kohota 30 celsiusasteeseen, kun taas yöllä se voi laskea jopa 8–10 asteeseen. Suurin osa omenantuotannosta on peräisin yli 500 metrin korkeudessa merenpinnasta sijaitsevilta tiloilta. Poikkeuksellisen hedelmällinen maaperä on kevyttä, vettä läpäisevää ja runsaasti happea sisältävää, minkä vuoksi puiden juuret voivat kehittyä mahdollisimman hyvin. Maaperä on melko tai erittäin humuspitoista.

5.2 Tuotteen erityisyys:

"Mela Alto Adige"/"Südtiroler Apfel" erottuu muista erityisen voimakkaan värinsä ja makunsa, tiiviin maltonsa ja hyvän säilyvyytensä ansiosta. Nämä laatuominaisuudet johtuvat maaperä- ja ilmasto-olosuhteiden sekä toimijoiden ammattitaidon välisestä läheisestä yhteydestä.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

Alto Adigen viljelijöiden käyttämät menetelmät mahdollistavat korkealaatuisen omenantuotannon, koska ne perustuvat asianmukaiseen kasvuun ja tuotoksen väliseen tasapainoon. "Mela Alto Adige"/"Südtiroler Apfel" -omenat tuotetaan käyttäen viljelytekniikkaa ja -menetelmiä, joiden ympäristövaikutus on vähäinen. Tuotantojärjestelmässä pyritään tuotantoalueen luonnollisten ilmasto- ja maaperäolosuhteiden ihanteelliseen hyödyntämiseen. Runsas auringonpaiste, viileät yöt ja vähäiset sateet saavat aikaan maultaan ja väritään aivan erityislaatuisen omenan. Omenatarhat sijaitsevat 200–1 000 metrin korkeudessa merenpinnasta, ja kevyen kuohkean maaperän ansiosta hedelmien maku on voimakas, hedelmäliha kiinteää, ja näin ollen hedelmien säilyvyys erityisen hyvä. Ravinteiden lisääminen tapahtuu maaperäanalyyysin perusteella, mikä parantaa hedelmien laatua ja vähentää samalla kasvitautilien esiintymistä.

Suotuisien maaperä- ja ilmasto-olosuhteiden ansiosta Alto Adigen omenanviljelyssä on voitu ajan myötä siirtyä pelkästään kotoperäisistä lajeista myös muualta peräisin oleviin lajikkeisiin, jotka ovat sopeutuneet mainiosti mikroilmastoon, kuten useista lähteistä käy ilmi. Jo keskiajalla Alto Adigen vuoristossa sijainneilla maatiloilla viljeltiin yleisesti erilaisia omena- ja päärynälajikkeita, joista viljelijäperheet saivat osan ravinnostaan. 1800-luvun puolivälissä hedelmänviljely kehittyi kukoistavaksi tuotanto- ja kaupankäyntitoiminnaksi, ja alueella oli kauppasuhteita Wieneriin, Innsbruckiin, Müncheniin, Varsovaan ja Pietariin. 1800-luvun puolivälistä lähtien Alto Adigen hedelmänviljelyä alettiin nykyaikaistaa. Vuonna 1831 Johann Jakob Pöll -niminen opettaja julkaisi ensimmäisen hedelmänviljelyä käsitelleen oppikirjan, ja vuonna 1872 hedelmänviljely otettiin erityisoppiaineeksi vasta perustetussa

San Michele all'Adigen maatalousoppilaitoksessa. Bolzanon maanviljelyjärjestön vuonna 1856 julkaisema puuvartisten kasvien luettelo sisälsi jopa 193 viljeltävää omenalajiketta. Historiallisesti vieläkin merkittävämmässä Alto Adigen hedelmänviljelyä käsitelleessä Karl Maderin teoksessa, jonka ensimmäinen painos julkaistiin vuonna 1894 ja toinen painos vuonna 1904, lueteltiin miltei 40 lajia, joita viljeltiin laajalti koko Alto Adigen alueella.

Kaikki nämä ympäristötekijät sekä vuosisatoja jatkunut ihmisen toiminta tyypillisessä paikallisessa tuotantojärjestelmässä, jossa yhdistyvät kiinteästi omenanviljely, maisemanhoito ja ympäristönäkökohdat, vaikuttavat "Mela Alto Adige"/"Südtiroler Apfel" -omenan kansallisilla ja kansainvälisillä markkinoilla tunnustettuun maineeseen.

Nykyään omenantuotannossa työskentelee noin 8 000 pääosin osuuskuntiin liittynyttä tuottajaa, 2 500 pakkaamotyöntekijää sekä 12 000 keruusta vastaavaa henkilöä.

Eritelmän julkaisutiedot:

Italian hallitus on aloittanut kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla 16 päivänä heinäkuuta 2011 *Italian tasavallan virallisen lehden* numerossa 164 ehdotuksen SAN-tuotteen "Mela Alto Adige"/"Südtiroler Apfel" tuotantoeritelmän muuttamiseksi.

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa joko internet-osoitteessa:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä ensin maa- ja metsätalousministeriön kotisivulle (<http://www.politicheagricole.it>) ja valitsemalla ensin "Qualità e sicurezza (ylhäällä oikealla) ja sen jälkeen "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta
annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu
rekisteröintihakemuksen julkaiseminen**

(2012/C 125/06)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava Euroopan komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”SPARGEL AUS FRANKEN”/”FRÄNKISCHER SPARGEL”/”FRANKEN-SPARGEL”

EY-N:o: DE-PGI-0005-0804-17.03.2010

SMM (X) SAN ()

1. Nimi:

”Spargel aus Franken”/”Fränkischer Spargel”/”Franken-Spargel”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Saksa

3. Elintarvikkeen tai maataloustuotteen kuvaus:

3.1 Tuotelaji:

Luokka 1.6 – Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Nimi ”Spargel aus Franken” viittaa yksinomaan Frankenin maantieteellisellä alueella viljeltyihin ja korjattuihin *Asparagus officinalis* L. -lajin syötäviin versoihin, jotka jaotellaan toisaalta valkoiseen parsaan ja sen violettiin värimuunnokseen ja toisaalta vihreään parsaan ja sen violettiin ja vihreään vivahtavaan värimuunnokseen.

Valkoista parsaa viljellään maapenkereissä. Koska versot kasvavat suojassa auringonvalolta, ne jäävät kalpeiksi. Lajikkeiden välisistä eroista ja maan valonläpäisykyvystä riippuen valkoisen parsan verson pää voi vivahtaa myös vaaleanpunertavaan tai violettiin/purppuranpunaiseen. Valkoista ja violettiä parsaa voidaan myös kutsua vaaleaksi parsaksi.

Vihreän parsan versot kasvavat maasta ylöspäin. Auringonvalon käynnistämä yhteyttäminen johtaa vihreään väriin vaikuttavan klorofyllin muodostumiseen. Lajikkeiden välisistä eroista johtuen vihreän parsan väri voi myös vivahtaa osittain violettiin.

Fränkischer Spargel -parsan laatuvaatimusten täyttymisen ja erityisominaisuuksien varmistamiseksi sen tuotannossa noudatetaan hyvän viljelykäytännön mukaisia sääntöjä, ja kauppakunnostuksen ja pakkaamisen jälkeen parsia pidetään kaupan voimassa olevien EU:n vaatimusten mukaisesti.

Fränkischer Spargel erottuu muuta alkuperää olevasta parsasta ulkoisten ominaisuuksiensa (kaupan pitämistä koskevat vaatimukset) ohella myös sisäisten laatuominaisuuksiensa (hienosyinen, miedon aromaattinen maku, vähäinen karvaus) ansiosta, ja sitä viljellään ja korjataan ainoastaan Frankenin maantieteellisellä alueella.

Sisäisen laadun varmistamiseksi tuottajat valikoivat Baijerissa tehtyjen lajikekokeiden perusteella sellaiset lajikkeet, jotka vastaavat juuri edellä mainittuja erityisominaisuuksia. Viljelijöille tiedotetaan vuosittain lajikesuosituksista. Jakelukanavasta riippumatta tuotteen tuoreus varmistetaan myös ajankohdan sääntöihin sopeutetun jatkuvan sadonkorjuun ja sen jälkeen tapahtuvan asianmukaisen käsittelyn avulla.

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

—

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Parsan viljelyn ja sadonkorjuun on tapahduttava Frankenin maantieteellisellä alueella.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

—

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

—

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja:

Frankenin maantieteellinen alue käsittää kaikki Baijerin osavaltiossa Saksan liittotasavallassa sijaitsevat Unterfrankenin, Mittelfrankenin ja Oberfrankenin hallintoalueiden parsanviljelyalueet.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Fränkischer Spargel -parsaa viljellään Frankenin alueelle tyypillisissä savipitoisissa Keuper-muodostumissa ja jurakautisessa hiekkamaassa, Pohjois-Baijerin kukkulamaastossa ja Keuper-muodostumien alueella, Frankenin ylätasangolla sekä Spessartin ja Rhönin alueilla keskimäärin 200–300 metrin korkeudessa merenpinnasta. Alueen viljelyolosuhteiden erityispiirteitä ovat myös auringonpaiste (keskimäärin 1 500 tuntia vuodessa), 10 °C:een keskilämpötila ja 600 mm:n vuotuinen sademäärä. Auringonpaisteen ja lämpötilan ansiosta maa lämpenee varhain keväällä. Kuukausittainen sademäärä (40–60 mm) jakaantuu tasaisesti, jolloin myös kasvu on tasaista. Kasvuedellytyksiä seurataan säännöllisesti mittaamalla maan lämpötila viljelypenkereissä.

Näiden maantieteellisten erityispiirteiden perusteella Unterfrankenin, Mittelfrankenin ja Oberfrankenin hallintoalueet tunnetaan perinteisesti pitkälle kehittyneestä parsanviljelystä. Esimerkiksi perinteinen tapa katkaista valkoisen parsan versot pitkällä veitsellä siten, että osa kasvusta jää edelleen suojaan mullan alle, on yhä käytössä.

Perinteiseen parsanviljelyyn viitataan jo Florinuksen teoksissa vuosilta 1702–1722 (Baijerin kansalliskirjasto, München). Myös muita historiallisia lähteitä, joissa kerrotaan parsanviljelyn alkua ajoista Frankenissa, on olemassa: vuosilta 1799–1858 peräisin olevissa lähteissä viitataan parsanviljelyyn Bambergin alueella (Oberfranken), ja vuonna 1860 se mainittiin Kitzingenin piirikunnassa (Unterfranken). Markt Eggolsheimin (Oberfranken) historiasta kertovassa teoksessa vuodelta 1876 todetaan, että alueella viljeltiin parsaa jo vuonna 1670.

Vuosisatojen kuluessa parsanviljelystä on kehittynyt Frankenissa tärkeä taloudellinen voimavara, jolla on huomattava merkitys gastronomialle ja kulttuurille. Vuonna 2000 parsan viljelyala alueella oli 670 hehtaaria (Oberfrankenissa 77,18 hehtaaria, Mittelfrankenissa 264,62 hehtaaria ja Unterfrankenissa 327,61 hehtaaria), mikä on 41 % parsanviljelyyn käytetystä kokonaisalasta Baijerissa.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Fränkischer Spargel -parsaa pidetään arvossa ennen muuta hienosyisen rakenteen, miedon aromaattisen maun ja vähäisen katkeruuden vuoksi. Jo niinkin varhain kuin Die Gartenlaube -aikakauslehden vuoden 1858 laitoksessa (uusintapainos: Elyane Werner, "Fränkisches Leben — fränkischer Brauch", W. Ludwig Verlag, 1992) parsaa mainittiin perinteisesti arvostettuna tuotteena.

Frankenissa tuotettu parsaa tunnetaan hyvin sekä alueella että sen ulkopuolella, ja sillä on erittäin hyvä maine. Tämä ilmenee muun muassa siitä, että Fränkischer Spargel esitetään tiedotusvälineissä erittäin

tavoiteltuna herkkuna. Vuodesta 1998 lähtien valitaan joka toinen vuosi Frankenin virallinen parsakuningatar, joka yhdessä paikallisten perintöprinsessojensa kanssa saa osakseen paljon huomiota. Frankenin monista parsaihteisista juhlatapahtumista tunnetuin ovat Nürnbergin parsamarkkinat. Osavaltion maatalousministeri juhlistaa usein paikallisen parsasesongin alkamista esittelemällä vertauskuvallisesti yleisölle kauden ensimmäisen parsanverson, ja tapahtumasta kerrotaan joka vuosi alueen lehdistössä ja Baijerin eri osia edustavissa tiedotusvälineissä. Sadonkorjuuaika päättyy perinteisesti aina juhannuspäivänä 24. kesäkuuta.

- 5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):*

Fränkischer Spargel -parsan erityinen laatu ja maku johtuvat alueen ainutlaatuisista ilmasto- ja maaperäoloista sekä Frankenin parsanviljelijöiden keskuudessa aikojen myötä kehittyneestä tuotantotaidosta.

Tuottajien kokemus on siirtynyt sukupolvelta toiselle. Pitkälle kehittynyttä osaamista täydennetään nykyaikaisella tutkimustyöllä, jota harjoittavat Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau ja Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, alueella (Albertshofenissa ja Eckentalissa) suoritetuilla viljelykokeilla, tuottajille järjestetyillä koulutustilaisuuksilla (Spargeltage) sekä Frankenin parsantuottajaliiton viljelijöille osoittamilla kiertokirjeillä ja Kitzingenin ja Fürthin maatalousyhdistysten antamalla neuvonnalla. Tämä kokemus ja osaaminen ilmenee Fränkischer Spargel -parsan laadussa.

Eritelmän julkaisutiedot:

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

Markenblatt nide 12, 20 päivänä maaliskuuta 2009, osa 7a-aa, s. 4.

<http://register.dpma.de/DPMAREgister/geo/detail.pdfdownload/1200>

OIKAISUJA

Oikaistaan Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2006/42/EY, annettu 17 päivänä toukokuuta 2006, koneista ja direktiivin 95/16/EY muuttamisesta

(Euroopan unionin virallinen lehti C 87, 23. maaliskuuta 2012)

(2012/C 125/07)

Sivulla 3:

korvataan:

"CEN	EN 474-4:2006+A2:2012 Maansiirtokoneet. Turvallisuus. Osa 4: Vaatimukset kaivureille	Tämä on ensimmäinen julkaisu	EN 474-4:2006+A1:2009 Huomautus 2.1	31.7.2012
CEN	EN 474-5:2006+A2:2012 Maansiirtokoneet. Turvallisuus. Osa 5: Vaatimukset hydraulisille kaivukoneille	Tämä on ensimmäinen julkaisu	EN 474-5:2006+A1:2009 Huomautus 2.1	31.7.2012"

seuraavasti:

"CEN	EN 474-4:2006+A2:2012 Maansiirtokoneet. Turvallisuus. Osa 4: Vaatimukset kaivureille	Tämä on ensimmäinen julkaisu		
CEN	EN 474-5:2006+A2:2012 Maansiirtokoneet. Turvallisuus. Osa 5: Vaatimukset hydraulisille kaivukoneille	Tämä on ensimmäinen julkaisu"		

Sivulla 13:

korvataan:

"CEN	EN 1459:1998+A3:2012 Trukkien turvallisuus. Moottorikäyttöiset kurotustrukit	Tämä on ensimmäinen julkaisu	EN 1459:1998+A2:2010 Huomautus 2.1	1.2.2013"
------	---	------------------------------	---------------------------------------	-----------

seuraavasti:

"CEN	EN 1459:1998+A3:2012 Trukkien turvallisuus. Moottorikäyttöiset kurotustrukit	Tämä on ensimmäinen julkaisu"		
------	---	-------------------------------	--	--

TILAUSHINNAT 2012 (ilman ALV:a, sisältää normaalit lähetyskulut)

Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	1 200 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, paperipainos, vuosittainen DVD	22 EU:n virallista kieltä	1 310 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L-sarja, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	840 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, kuukausittainen (kumulatiivinen) DVD	22 EU:n virallista kieltä	100 euroa/vuosi
Virallisen lehden täydennysosa (S-sarja), tarjouskilpailut ja julkiset hankinnat, DVD, ilmestyy kerran viikossa	Monikielinen: 23 EU:n virallista kieltä	200 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, C-sarja – kilpailut	Kilpailua koskevilla kielillä	50 euroa/vuosi

Euroopan unionin virallisilla kielillä ilmestyvästä *Euroopan unionin virallisesta lehdestä* on tilattavissa 22 eri kieliversiota. Tilaus käsittää L-sarjan (Lainsäädäntö) ja C-sarjan (Tiedonantoja ja ilmoituksia).

Jokainen kieliversio tilataan erikseen.

Virallisessa lehdessä L 156 18. kesäkuuta 2005 julkaistun neuvoston asetuksen (EY) N:o 920/2005 mukaan velvollisuus laatia kaikki säädökset iirin kielellä ja julkaista ne tällä kielellä ei väliaikaisesti sido Euroopan unionin toimielimiä, joten iirin kielellä julkaistavat viralliset lehdet ovat myynnissä erikseen.

Virallisen lehden täydennysosan (S-sarja – tarjouskilpailut ja julkiset hankinnat) tilaukseen sisältyvät kaikki 23 virallista kieliversiota yhdellä monikielisellä DVD-levyllä.

Euroopan unionin virallisen lehden tilaajat voivat pyynnöstä saada virallisen lehden liitteitä. Tilaajille ilmoitetaan liitteiden ilmestymisestä *Euroopan unionin viralliseen lehteen* sisältyvässä kohdassa ”Huomautus lukijalle”.

Myynti ja tilaukset

Maksulliset julkaisut, kuten *Euroopan unionin virallinen lehti*, ovat tilattavissa jälleenmyyjiltämme. Luettelo jälleenmyyjistä löytyy seuraavasta internetosoitteesta:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_fi.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) on suora ja maksuton portti Euroopan unionin lainsäädäntöön. Sivustolla voi tarkastella *Euroopan unionin virallista lehteä* ja siellä ovat nähtävillä myös sopimukset, lainsäädäntö, oikeuskäytäntö ja lainsäädännön valmisteluasiakirjat.

Lisätietoja Euroopan unionista löytyy osoitteesta: <http://europa.eu>



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

FI